

# Rosenberggarnelen

*Die Rosenberggarnele stammt ja eigentlich aus Thailand, wird aber häufig im gesamten südostasiatischen Raum gezüchtet, wobei sie auch in Flüssen lebt.*

*Auffällig und angsteinflößend sind ihre langen, blauen Scherenarme, die fast 50 cm lang werden können.*

*Ihr Fleisch ist neutral bis mild süßlich. Der Biss der etwa 10 cm langen Schwanzstücke ist ein ganz Besonderer...*

Die Rosenberggarnelen ca. 2 cm unterhalb des Schwanzes der Länge nach halbieren, so dass die Garnelen noch zusammenhalten aber zwei Flügel entstehen. Die Beinchen mit einer Schere abschneiden. In etwas Olivenöl scharf anbraten, dann die Hitze etwas reduzieren. Ich habe einen Spritzer von in Olivenöl eingelegten Habaneros zugegeben. Perfekt sind auch einige Chiliflocken.

Garnelen heraus nehmen und den Bratsatz ablöschen.

Salat auf Teller legen und Garnelen aussen herum legen und mit dem Bratsaft übergießen.